FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 55 Juni 2013 13. Jahrgang



Die Weinfreunde in Eltville

Liebe Weinfreunde,

zügig umgesetzt wird seit März das Konzept für unseren Weinanbau am Johannisberg, festgelegt in den neuen Richtlinien. Bereits in der vorherigen Ausgabe des „Weingeflüster“ hatte ich darauf hingewiesen, mit welcher Schwerstarbeit dies zunächst verbunden ist. Nachdem in fast allen Parzellen jetzt die Grasnarbe entfernt ist und der Rebstock wieder genügend Wasser und Nährstoffe erhält, können wir davon ausgehen, dass der Weinanbau am Johannisberg wieder ein erfolgreiches Ergebnis verspricht. Leider gibt es auch in diesem Jahr wieder einen starken Befall von Kräuselmilben, was nicht zuletzt auf Grund der Bewirtschaftung nach dem System des letzten Jahres verwunderlich ist und wir unbedingt in den Griff bekommen müssen. Die Lösung hierfür ist die Aussetzung von Raubmilben, was bereits erfolgt ist, und die Behandlung der Rebaustriebe im zeitigen Frühjahr mit Rapsöl.

Erfreulich ist auch, dass Herr Fuchs vom Weinbauamt Eltville sich ganz intensiv um unseren Weinanbau kümmert und wertvolle Ratschläge erteilt (siehe Bericht Burkhart Rüster).

Der weitere Verlauf der Vereinsaktivitäten ist abwechslungsreich und informativ für jeden. Dies hat dazu geführt, dass wir mittlerweile wieder sehr großen Zuspruch an Interessenten haben, die sich auch über unseren Internetauftritt informieren. Hier sind u. a. kurzfristig geplante Veranstaltungen aufgeführt, die so schnell nicht über unser „Weingeflüster“ publiziert werden können.

Herrliches Wetter, gute Stimmung, ein tolles Angebot an Speisen und Getränken, sowie mitreißende Musik, insbes. für Jazzfreunde, so könnte man die Veranstaltung „Jazz im Weinberg“ am 16. Juni rund um unsere „Parzelle 21“ beschreiben (siehe hierzu den Bericht im Innenteil des „Weingeflüster“). Mein Dank geht an dieser Stelle an alle Beteiligten, die zu diesem Erfolg beigetragen haben, nicht zuletzt an Anita Kröker, die die Gesamtorganisation verantwortlich durchgeführt hat.

Jetzt darf ich Ihnen erst einmal ein paar schöne Ferienwochen, wo immer Sie die auch verbringen, wünschen, bevor wir im August mit einem riesigen Veranstaltungsprogramm unsere Vereinsaktivitäten fortsetzen.

Mit freundlichen Grüßen - Ihr Bernd Witzel – Präsident

Liebe Weinfreunde,

einer angenehmen Zusammenarbeit im Vorstand und einem sehr guten Klima im gesamten Freundeskreis folgen bedauerlicherweise wieder Schreiben von Herrn Dr. Erdrich in seiner bekannten polemischen und beleidigenden Art.

Der neu gewählte Vorstand, der gesamt angegriffen wird, u. a. werden wir pauschal als Lügner bezeichnet, hat mich beauftragt, Ihnen hiermit offiziell mitzuteilen, dass Herr Dr. Erdrich mit einstimmigem Beschluss des Vorstandes vom 22.4.2013 aus dem Verein ausgeschlossen wurde. Zeitgleich hat Herr Dr. Erdrich seine Kündigung zum Jahresende eingereicht. Grund für den sofortigen Ausschluss war der Inhalt einer Mail vom 24.3.2013 an einen ausgewählten Kreis von Mitgliedern des Freundeskreises. Hierin vergleicht Herr Dr. Erdrich den Verlauf der Jahreshauptversammlung mit den düstersten Zeiten unserer Republik, rückt also die anwesenden Mitglieder in die Nähe des Naziregimes. Weitere üble Beleidigungen, nicht nur gegen meine Person, sondern auch gegen den Vorstand und die Mitgliederversammlung, erspare ich, hier aufzuzeigen.

Selbstverständlich wird Herr Dr. Erdrich bei der Weinverteilung des Jahrgangs 2012 berücksichtigt, da dies Regularien sind, an die wir gebunden sind und an die wir uns halten.

Der zwischenzeitlich vorliegende Einspruch gegen den Ausschluss seiner Person ist unwirksam, da er zum Jahresende, d. h. bei der nächsten Jahreshauptversammlung, aufgrund seiner eigenen Entscheidung nicht mehr Mitglied im Freundeskreis ist.

Wir, der Vorstand, sind gerne bereit, jedem Mitglied, auch den passiven Mitgliedern, Einblick in die beleidigenden Schreiben und Mails zu gewähren.

Damit gehört das Thema Dr. Erdrich Gott sei Dank der Vergangenheit an.
Bernd Witzel

Der Rheingau ist immer wieder eine Reise wert

Bei überraschend gutem Wetter starteten die Weinfreunde von Bad Nauheim am Samstag, den 25. Mai zu einer Tagesfahrt in den Rheingau mit abschließendem Besuch bei unserem Winzer Schüler-Katz in Kiedrich.

In der Rosenstadt Eltville standen schon etliche Rosenanlagen in voller Blüte. Auch die Umgebung entlang des Rheines mit Besichtigung der Schlossanlage Eltville beeindruckte die Weinfreunde sehr.



Bild: H. Ott


Bild: H. Schmidt

Eine nicht geplante Verkostung eines rassigen Eltviller Riesling Kabinett des Winzers von Langwerth von Simmern erfreute die Weinfreunde.

Es folgte ein Rundgang durch das Staatsweingut Kloster Eberbach einschließlich der dortigen riesigen Rebanlagen.



Bild: H. Schmidt



Bild: H. Ott

Am beliebten Weinausschank „Schwarzes Häuschen“ probierten wir inmitten des weltberühmten Steinbergs mit Blick über das Rheintal den sogenannten Mauerwein.
Bedingt durch die starke Hangneigung, werden die einzelnen Weinbergsparzellen mit Stützmauern gehalten, deren Trauben zum sog. „Mauerwein“ ausgebaut werden.

Das Staatsweingut bewirtschaftet hier und in der angrenzenden Region rd. 220 ha Land für den Weinanbau, wobei die anspruchsvollste Rebsorte, der Riesling, mit ca. 75% Anbaufläche überwiegt. Erwähnenswert ist auch, dass in dem neuen Weinkeller, dem Steinbergkeller, Lagerflächen für rd. 1,8 Mio. Liter Wein vorhanden sind. Pro Tag werden hier bis zu 140.000 kg Trauben verarbeitet.
Wir verließen Eltville, um in das gotische Weindorf Kiedrich zu fahren. Nach einem kleinen Rundgang konnten wir die dortige Basilika St. Valentin besichtigten. Sie gilt als eine der schönsten Kirchenbauten der Region.



Bild: H. Ott

Sie wurde um 1380 erbaut und ist dem heiligen Dionys und dem heiligen Valentin, dem Nothelfer gegen die fallende Sucht, geweiht.
Im Anschluss besuchten wir auf der spätgotischen Anlage die St. Michaelskapelle. Das grazile, zweigeschossige Bauwerk wurde als Totenkapelle mit Beinhaus 1440 erbaut und besitzt eine Außenkanzel für Wallfahrer.



Bild: H. Schmidt

Bernd Witzel nahm die Gelegenheit wahr, besinnliche Minuten einzulegen, um einige Töne auf dem Harmonium zu spielen.

Anschließend fuhren wir zu unserem befreundeten Winzer Schüler-Katz, wo seit nunmehr 13 Jahren der Wein vom Bad Nauheimer Johannisberg ausgebaut und abgefüllt wird. Es handelt sich um einen mittelgroßen Familienbetrieb mit ca. 6 Hektar Anbaufläche in Kiedrich, Erbach und Eltville.

Wir waren zu einer Weinprobe mit ausgewählten Weinen der Rebsorten Riesling, Weißburgunder und Spätburgunder angemeldet.

Die Weinfreunde stellten natürlich viele Fragen zum Anbau, Ausbau und den Geschmacksrichtungen, um auch hier wieder etwas zu lernen. Michael Katz gab mit großer Begeisterung zu jedem Wein fachliche Informationen.



Bild. U. Brauner

Ein schmackhaftes Abendessen rundete den Abend ab.
Bevor wir die Heimreise pünktlich antraten, bedankte sich Bernd Witzel für die jahrelange, gute Zusammenarbeit und versprach, dass auch zukünftig wieder mindestens eine Vorstandssitzung in Kiedrich stattfinden würde und auch die Weinfreunde von Bad Nauheim, wie bereits Tradition, bei der Arbeit in den Weinbergen von Schüler-Katz kräftig mitarbeiten würden. H. Ott

Jazz im Weinberg

Schon zur Tradition geworden ist die jährliche Veranstaltung „Jazz in Weinberg“, zu der die Weinfreunde am Sonntag, den 16. Juni eingeladen hatten



Bild: Dr. F. Mörsberger
Die „SwingHunters“, links Hans Knöll, der Bandleader.

Kein Stuhl war mehr frei, als die „SwingHunters“ mit ihrem umfangreichen Programm begannen, und die Jazzfreunde waren begeistert dabei.



Bild: B. Witzel

Gepflegter Swing aus den 30er, 40er und folgenden Jahrzehnten war auf dem Programm. Präsident Bernd Witzel begrüßte die Gäste und stellte die Mitglieder der Band vor. Der Bandleader, Hans Knöll, ist gleichzeitig der Mitbegründer und Vorsitzende der Eberstädter Weingärtner, die mit den Weinfreunden am Johannisberg freundschaftlich verbunden sind.

Diese Veranstaltung ist eine Bereicherung des Kulturlebens unserer Stadt Bad Nauheim, so das Resümee vieler Besucherinnen und Besucher. Das herrliche Wetter mit klarem Blick auf die Skyline von Frankfurt gab dieser Veranstaltung das richtige Flair.



Bild: B. Witzel

Neben deftigen Grillspezialtäten hatten die Weinfreunde ein großes Kuchenbüfett angeboten, welches dann auch sehr früh geräumt war.



Bild: Dr. F. Mörsberger

Hier das Thekenteam der Weinfreunde Elo Reuter-Gautsch und Frank Mörsberger mit seiner Frau Petra (als aktive freiwillige Helferin) an der reich bestückten Salattheke.



Bild: B. Witzel

Durch den Swing mitgerissen, ergriff eine Besucherin das Mikrofon und unterstützte die Band zur Freude der Anwesenden mit ihrem Gesang.

Selbstverständlich wurden auch Gastgeschenke in Form von auserlesenen Weinen ausgetauscht.

Neben Besuchern aus Bad Nauheim und der Region konnte Bernd Witzel auch einige Besucher aus Darmstadt-Eberstadt und ein Ehepaar aus München, in bayerischem Outfit gekleidet, besonders willkommen heißen.

Schon jetzt steht fest, dass diese Veranstaltung ein fester Programmpunkt im Veranstaltungskalender der Weinfreunde von Bad Nauheim im kommenden Jahr sein wird.

So ganz nebenbei ist zu erwähnen, dass bei den netten Gesprächen und auserlesenen Weinen der Freundeskreis wieder zwei neue Mitglieder gewinnen konnte.

Bernd Witzel

Rebstockanzahl aufstocken

Seit der Mitgliederversammlung im Frühjahr d. J. haben eine ganze Reihe neuer Mitglieder den Weg zu den Weinfreunden gefunden. Nicht zuletzt ist das große Angebot vielerlei Veranstaltungen, verteilt auf das ganze Jahr, der Grund für diesen Zuspruch.

Erfreulicherweise sind auch hier neue aktive Mitglieder dabei, die jetzt auf dem Bad Nauheimer Johannisberg einige Rebstöcke ihr eigen nennen können.



Bild: E. Stadler

Da im Herbst eine mögliche Aufstockung eigener Weinreben von derzeit 15 auf 20 Rebstöcke besteht, werden die dann noch vorhandenen freien Rebstöcke überschaubar sein.

Wer von den Aktiven den Wunsch hat, seine derzeitige Rebstock Anzahl auf 20 aufzustocken, sollte dies unbedingt in den nächsten Wochen dem Vorstand schriftlich melden, damit eine ordnungsgemäße mögliche Neuordnung in den Parzellen geschaffen werden kann.

Ausdrücklich wird an dieser Stelle betont, dass bei einer Verlegung der derzeitigen Rebstöcke vorher Rücksprache mit dem jeweiligen Eigentümer erfolgt.

H. Ott – B. Rüster

Ergebnis der Bodenuntersuchung vom 20.4.2013

Es hat leider ein wenig gedauert, bis wir die Ergebnisse der diesjährigen Bodenuntersuchungen vom Labor erhalten haben. Aufgrund des nassen Frühjahrs waren die Landwirte sehr spät dran, so dass unser AGROLAB Labor in Oberhummel pro Tag 1.500 Proben eingeschickt bekam. Da kann es auch in einem der größten landwirtschaftlichen Privatlabore kurzzeitig mal zu einem Stau kommen.

Einige von Euch hatten ja beobachtet wie ich mit einem speziellen Bohrstock insgesamt drei Sammelproben gezogen hatte. Eine Mischprobe aus den Weißwein-Parzellen und zwei Proben aus vom Rotweinhang - eine von der oberen Hälfte und die andere aus dem unteren Drittel.

Hier die Zusammenfassung (ohne Zahlen)

LAGE	Kalk /pH	Phosphor	Kalium	Magnesium	Bor	Kupfer	Mangan	Natrium	Zink	C/N Verhältnis
Weißwein	E	C	C	D	E	E	A	B	E	11
Rotwein unten	E	**B**	C	E	C	E	A	B	E	11
Rotwein oben	E	D	D	E	C	E	C	B	E	12

Legende: A=sehr niedrig, B =niedrig, C= optimal, D = hoch, E=sehr hoch

Die Analysenwerte habe ich Herrn Matthias Porten vom DLR Mosel Gruppe Weinbau in Bernkastel-Kues zur Bewertung und Düngeempfehlung weitergeleitet (www.dlr-mosel.rlp.de). Nach seiner Einschätzung ist das C/N-Verhältnis für Reben im optimalen Bereich, somit eine ausreichende Stickstoffversorgung gewährleistet.

Lediglich im unteren Bereich des Rotweinhangs empfiehlt er eine Einzelnährstoffgabe mit Triple-Superphosphat oder Superphosphat auch wegen des recht hohen pH-Werts von 7,5 (6,2 - 6,9 wäre optimal). Wenn wir aber 3 - 5- Mal/Jahr mit phosphorigen Säure-Produkten die Reben präventiv behandeln, wovon er ausgeht, können wir auch auf diese Phosphat-Nachdüngung verzichten. Die phosphorige Säure wird im Boden innerhalb von 2 - 3 Monaten in Phosphat umgewandelt.

Fazit: Zitat: " Insgesamt würde ich daher bei diesen drei Flächen gar keine Düngung vornehmem, besonders auch keine Humusdüngung"*

Dr. Frank Mörsberger

*** Hinweis**:
Im zeitigen Frühjahr wurde bereits eine optimale Düngung vorgenommen, die dieses gute Ergebnis sicherlich begünstigt hat.

Liebe Weinfreunde,

beim letzten Arbeitseinsatz hat Herr Fuchs uns geraten, geeignetere Geräte bei Bodenbearbeitung zu verwenden. Unsere Hacken würden unnötigen Kraftaufwand verlangen, gingen nicht tief genug und eigneten sich nur zum Hacken im nahen Rebstockbereich.

Ich habe ihm einige Gerätebeispiele vorgelegt und Fragen zur besten Spezifikation gestellt. Seinen Antworten folgend habe ich den Renchtaler **Karst** von SHW Schmiedetechnik mit 3 Köpfen als günstigste Lösung für uns ausgewählt. Mittlerweile haben 12 Weinfreunde das mit einem 135 cm Eschenstiel ausgestattete Gerät über mich bestellt.



Der Karst ist konisch gewalzt und hat ein sich selbst schleifendes Blatt. Er ist aus einem Stück geschmiedet, gehärtet und hat ein Kopfgewicht von ca. 900g. Die Blattlänge ist 21 cm und der Kopf ist 12 cm breit.

Der Preis ist je nach Bestellmenge ca. 40,00 € incl. MwSt. Wer ihn bestellen will, kann sich bei mir melden. **Burkhart Rüster, Tel: 06032-9251911, E-Mail b.ruester@bonorix.de**
B. Rüster

Beratungsgespräch mit Herrn Fuchs

Anlässlich der Sitzung der Parzellenbeauftragten am 6. Juni 2013 hatten wir wieder Herrn Fuchs vom Weinbauamt Eltville zur Inspektion unseres Weinbergs eingeladen. Das Hauptthema des Besuchs sollte eigentlich „wie pflegt man die Laubwand der Rebstöcke?“ sein. Wir mussten aber rasch einlenken, denn Herr Fuchs fand gravierende Mängel in der Pflege unserer Reben. Das Hauptproblem, wie im vergangenen Jahr, sind die Kräuselmilben. Sie haben sich über den ganzen Weinberg ausgebreitet.

Die von dem letztjährigen Experiment mit der Vollbegrünung unter den Rebstöcken geschwächten Reben bieten ihnen ideale Lebensbedingungen. Die Folge davon ist, dass der Austrieb bei unseren Reben hinter dem regionalen Maß zurück hinkt. Spritzen hilft in diesem Wachstumsstadium nicht mehr. Im kommenden Jahr werde wir, so die Ratschläge erfahrener Winzer, vor dem Knospensprung mit einem Rapsölgemisch spritzen, um das Ausschlüpfen der Milben zu verhindern. In diesem Jahr werden wir der Empfehlung von Herrn Fuchs nachkommen und Raubmilben ansetzen, um den Schaden in Grenzen zu halten, was umgehend umgesetzt wurde.

Ein weiteres Thema ist die Bodenbearbeitung. Zwar ist der Beikräuterbewuchs unter den Rebstöcken inzwischen durch regelmäßiges Hacken auf ein vertretbares Maß zurückgeführt, aber beim Aufbringen von Erde und Mulch sind in den meisten Fällen die Veredelungsstellen bedeckt worden. Die Folge davon ist, dass Rebstöcke absterben. Herr Fuchs fand leicht einige Beispiele dafür am Berg.

Der Grund für das Absterben liegt darin, dass die aufgepfropften europäischen Reben eigene Wurzeln entwickeln, wenn sie unter die Erde gelangen. Die amerikanischen Reblaus resistenten Wurzelstöcke sterben dann ab. Wir erkennen das daran, dass die Rebstöcke an der Veredelungsstelle labil werden und wackeln. Die Rebe wirkt dann zunächst unterversorgt und geht letztlich ein.

Fazit: Wir müssen die Veredelungsstellen immer eine Handbreit von Erde und Mulch freihalten, welches für uns alle eine neue Erkenntnis war.

Zum Thema Laubwandbearbeitung riet Herr Fuchs, im Kopfbereich der Reben eher einen Trieb mehr als einen zu wenig stehen zu lassen, um eine größere Auswahl von Trieben für das Gerten im kommenden Jahr zu haben.
Auch sollen wir nur behutsam ausgeizen, lieber etwas mehr Laub zulassen. Die Blätter ernähren schließlich mit der Photosynthese den Stock und die Trauben. Weniger Blätter, heißt weniger Kraft.
Da bei von Kräuselmilben befallenen Reben der Triebabstand eng sein kann, soll allerdings im Extremfall der eine oder andere nach unten weisende Trieb ausgebrochen werden, damit die Laubwand nicht zu dicht steht.
Die Parzellenbeauftragten wurden gebeten, mit den erworbenen Kenntnissen ihre Parzellenmitglieder während der Arbeit praktisch anzuleiten. Laubarbeiten an den Rebköpfen sollen grundsätzlich nur unter Begutachtung des zuständigen Parzellenbeauftragten erfolgen.
Ein Schwerpunkt von Herrn Fuchs war auch die fehlerhafte Erziehung der jungen, neu gepflanzten Rebstöcke. An Beispielen zeigte er, dass einige der frisch oder bis

zwei Jahre zuvor gepflanzten Reben nicht geeignet beschnitten wurden, um einen stabilen Rebstock zu bilden. Herr Fuchs führte uns an zwei Jungreben praktisch vor, wie Fehler korrigiert und Neupflanzungen erzogen werden können. Wesentlich dabei ist, dass die Triebe, die später den Stamm und den Kopf bilden sollen, an dicht stehende Pfähle angebunden werden.

Wir haben entschieden, dass wegen der komplizierten Überlegungen bei der Auswahl der geeigneten Triebe und dem Rückschnitt **die jungen Rebstöcke zunächst nur von Bruno Geyer und Michael Lutsch betreut werden**. Die Parzellenmitglieder sollen an den **Jungreben** keine Arbeiten außer der Bodenpflege verrichten.
Fazit dieses Lehrgangs war, dass ein erfahrener Fachmann uns weitere neue, wichtige Erkenntnisse für eine optimale Pflege unserer Reben näher gebracht hat, die es gilt, konsequent umzusetzen.
Burkhart Rüster

Leitfaden und Gedanken zur Speise - und Weinempfehlung

In der Vergangenheit habe ich mehrere Kochkurse und Weinseminare besucht und dabei über das Thema meines Artikels mit Teilnehmern und Veranstaltern diskutiert.

Die Kommentare und Schilderungen zu diesem Thema möchte ich mit dieser Ausarbeitung zusammenfassen und zum Nachdenken weitergeben.

Bei vielen Abendessen in mehreren Restaurants konnte ich feststellen, Sommeliers, Kellner und auch Wirte bemühen sich um eine höchstmögliche Harmonie zwischen den Speisen und Weinen. Auf die Frage, welchen Wein sie denn zu der gewählten Speise empfehlen, war die Aussage doch eher unbefriedigend. Das ist nicht verwunderlich, denn unter den Weinen lässt sich am besten rätseln und wählen.

Im Folgenden möchte ich einige Empfehlungen und Erfahrungen weitergeben.

Die Empfehlung „Passt zu jeder Speise“ sagt alles, aber auch nichts aus. Die Weinkarte in ihrer blumigen Sprache gibt auch keine verlässliche Beschreibung. In einer fremden Gaststätte kennt der Gast weder den angebotenen Wein noch die Speise. So steht man oft hilflos da. Wie soll man sich entscheiden? Zumal die Beschreibungen und Erklärungen das Empfinden des Personals wiedergeben. Die Aussage „geringe oder keine Säure“ ist hier ein praxisnahes Beispiel.

Das Empfinden von Harmonie und Disharmonie ist individuell und somit unterschiedlich.

Über Geschmack lässt sich bekanntlich nicht streiten. Doch es gibt allgemein gültige Regeln des Empfindens für Wein, Speisen so wie auch für z. B. Gemälde. Bei genauer Betrachtung lässt sich der Weg vom Sinnesorgan zum Empfinden verfolgen und beurteilen. Es gibt Wechselwirkungen, die nicht dem persönlichen Geschmack zuzuordnen sind, sondern von allgemeiner Gültigkeit sind.

An dem Beispiel „ Betrachtung eines Gemäldes“ möchte ich die Zusammenhänge zwischen Wein und Speise verständlich verdeutlichen.

Der Eindruck eines Bildes wechselt mit der Beleuchtung (Lichtverhältnisse) und auch mit dem Standort des Betrachters. Es bestehen Wechselwirkungen zwischen Bild und Licht. Ähnliche Wechselwirkungen gibt es auch zwischen Speise und Wein. Der vorangegangene Geschmackseindruck ist quasi die Beleuchtung des darauf folgenden Geschmackseindrucks.

Es gibt auch weitere Parallelen. Die Farben des Bildes entsprechen dem Geschmack der Speisen.

Die wesentlichen Merkmale einer Bildbetrachtung sind:

1. Farben, deren Art und Helligkeit
2. Aussage und Stimmung
3. Intensität des Gesamteindrucks

Auf Speise und Wein übertragen bedeutet dies:

4. Die Farbe entspricht dem Geschmack auf der Zunge, also süß, salzig, bitter etc.
5. Aussage und Stimmung entsprechen dem Aroma
6. Intensität und Gesamteindruck entsprechen dem Körper des Weines.

Stellen Sie sich ein Bild mit vorwiegend Rotfärbungen vor und beleuchten Sie es mit blauem Licht. Alle roten Farbtöne erscheinen schwarz. Aussage und Stimmung sind ins Gegenteil verkehrt.
So ist es auch, wenn zu lieblichem Wein eine Speise ohne jegliche Süße gereicht würde. Die brillante Süße des Weines würde mit ihrer fruchtigen Würze nicht durch den blassen Geschmack z. B. einer Forelle unterstützt.
Die Süße des Weins würde Erwartungen wecken, die die Forelle nicht bieten kann.
Daraus ist zu erkennen, dass Geschmacksempfindungen für Speise und Wein in einem bestimmten Zusammenhang stehen müssen.

Was im Wein ist, sollte sich auch in der Speise wiederfinden, zu beachten nicht nur für Aroma und Körper. Auch wenn die Zunge nur süß, salzig und bitter unterscheiden kann, so sind die Geschmackseindrücke scharf begrenzt. Einen Mischgeschmack wie für Farben, z. B. blau +gelb = grün, gibt es nicht.

Anders ist es beim über die Nase empfangenen Duftempfinden. Hier sind im Gegensatz zum Zungengeschmack unendliche Empfindungen möglich. Für das Verhältnis von Wein zu Speise ist bei Duftstoffen nicht die Art, sondern Intensität bedeutend, stärkere können leichtere überdecken.
Alle Geschmackseindrücke werden im Gehirn verarbeitet und gespeichert. Es ergeben sich Wirkungen, Verzögerungen, so dass endlich auch das Nacheinander von Speise und Wein zu einem Gesamteindruck wird. Diese Wechselwirkungen und Speicherfähigkeit sind die Grundlagen für eine gute Wein-/ Speisenempfehlung.
Voraussetzung ist aber die Analyse von Wein und Speise nach ihren Empfindungswerten – süß, sauer, bitter etc., Aroma und Körper, um eine zufriedenstellende Empfehlung abzugeben und damit auch eine sichere Wahl zu treffen.
Wie zuvor gesagt, über Geschmack lässt sich nicht oder vortrefflich streiten. Das trifft ebenso auf Musik und Kunst zu. Doch sollte man die Reaktionen des Empfindens und ihre Wechselwirkungen berücksichtigen, sie verfügen über eine allgemeine Gültigkeit, weil wir alle doch demselben Kulturkreis angehören.
Viele Anregungen und nützlichen Gebrauch wünscht Euch Euer Weinfreund Peter Griebsch

Aktuelle Daten erwünscht

Liebe Weinfreundinnen und –Weinfreunde,
um die mir vorliegenden Mitgliederdaten auf den neuesten Stand bringen zu können, bitte ich Euch schnellstmöglich um Zusendung Eurer aktuellen Daten, falls ab dem 01.01.2012 bis heute bei Euch eine Änderung der Anschrift, Telefon-/Faxnummer, E-Mail-Adresse und/oder Bankverbindung stattgefunden hat.
Mitteilung bitte per E-Mail (angi.gundel@arcor.de) oder per Post (Mondorfstraße 39, 61231 Bad Nauheim) oder auch telefonisch (06032/4999), auch für zukünftige Veränderungen. Vielen herzlichen Dank im Voraus!

Eure Schatzmeisterin
Angelika Gundel



Vorratshaltung unserer Weine reduziert

Ab sofort können noch vorhandene Jahrgänge erworben werden

Das Thema Restbestände der alten Jahrgänge unseres Johannisberger Weins war in der Vergangenheit schon immer in der Diskussion. Seither hat der Vorstand die Möglichkeit genutzt, bei der jährlichen Weinausgabe noch vorhandene ältere Jahrgänge auszuschenken oder den Mitgliedern zum Kauf anzubieten.
Nunmehr hat der Vorstand beschlossen, dass von den einzelnen Jahrgängen ab 2000 lediglich eine eiserne Reserve von 3 Flaschen jeweils vom Rot- bzw. Weißwein aufzubewahren ist.
Das bedeutet, dass nunmehr von fast allen Jahrgängen noch wenige Flaschen vorhanden sind, die vorzugsweise von neuen Mitgliedern erworben werden können.
Es dürfte wohl jedem Weinfreund bewusst sein, dass beispielsweise die ersten Jahrgänge 2000 bis 2004 nicht unbedingt mehr einem edlen Tropfen entsprechen, aber dennoch ein begehrtes Sammlerstück zur Vervollständigung aller Jahrgänge sein können.
Wer diese Möglichkeit nutzen möchte, sollte sich Samstag, den 3. August von 10-12:00 Uhr an gewohnter Stelle auf dem Anwesen in Nieder-Mörlen, Am Haingraben 5, einfinden. Die Flasche kostet 5,00 Euro.

Wer fährt mit zur 38. Rheingauer Weinwoche in Wiesbaden?

Der Vorstand lädt alle Mitglieder zu einer Halbtagesfahrt am **9. August** zu den Rheingauer Weinwochen nach Wiesbaden ein. Diese Veranstaltung ist ein „Muss“ für alle Weinfreunde, zumal hier bei unzähligen Weinständen die Möglichkeit besteht, ein überaus großes Angebot an guten Weinen aus dem gesamten Rheingau zu verkosten.
Die Abfahrt ist für 15:00 Uhr Frankfurter Straße vorgesehen, wobei wir wieder gegen 22:00 Uhr zurück sein wollen. Der Kostenbeitrag für den Bus liegt bei ca. 10:00 Euro.
Bei hoffentlich gutem Wetter plant unser Präsident noch einen kleinen Abstecher zum Neroberg, um den wunderschönen Blick auf die Weinberge von Wies-

baden und die gesamte Stadt genießen zu können. Vielleicht besteht auch noch die Möglichkeit, mit der 125 Jahre alten Nerobergbahn mit ihrer außergewöhnlichen Technik den Berg zu erklimmen. Für die entsprechende Planung bitten wir um umgehende Anmeldung bei Anita Kröker, Telefon: 06034-4199, mobil: 0152-08882030 oder E-Mail: a.e.Kroeker@t-online.de A. Kröker

Leben wie Gott in Frankreich

Bitte umgehend anmelden!

Auch schon zur Tradition geworden ist die Veranstaltung „Leben wie Gott in Frankreich“, die dieses Jahr am Samstag, den **3. August ab 18:00** Uhr im Hof von Bernd Witzel stattfindet. Wie immer werden köstliche Weine aus der Region Bergerac, St. Emilion, Bordeaux usw. auf der Probierliste stehen.

Was wäre jedoch eine französische Weinprobe ohne die hervorragenden Käsesorten, ebenfalls aus diesen Regionen. Auch die Köstlichkeiten von Wurstsorten mit Wal- und Haselnüssen verfeinern das ohnehin schmackhafte Angebot. Um hier richtig planen zu können, bitte ich um umgehende Anmeldung, wobei auch Gäste herzlich willkommen sind, da wir erst einen Tag vor Abreise aus der Region die Käse- und Wurstsorten einkaufen werden. Ich erinnere an dieser Stelle an die Situation vor 2 Jahren, bei der sich 40 Mitglieder angemeldet haben und dann 65 Personen erschienen sind.
Also bitte diesmal unbedingt vorher anmelden bei Anita Kröker, Telefon: 06034-4199, mobil: 0152-08882030 oder E-Mail: a.e.Kroeker@t-online.de
Derzeit ist davon auszugehen, dass der Kostenbeitrag wie im vergangenen Jahr **15,00 Euro** betragen wird.

Wie zuvor dürfte dieser Abend wieder eine unvergessliche französische Weinprobe werden.
Bernd Witzel

Termine 2013	
August ***Samstag, 03.08***	***Kauf von Restbeständen*** ***älterer Jahrgänge*** ***10-12:00 Uhr*** *Hof Familie Witzel*
August ***Samstag, 03.08.***	***Leben wie Gott in Frankreich*** ***Französische Weinprobe*** *mit Bernd und Margrit* ***18:00 Uhr*** *Hof Familie Witzel*
August ***Freitag, 09.08.***	***38. Rheingauer Weinwochen*** ***Wiesbaden*** ***15:00 Uhr*** *Großer Parkplatz Frankfurter Straße*
August ***Sa. 24.08. und*** ***So. 25.08.***	***Bad Langensalza*** ***Saale-Unstrut mit 1 Übernachtung*** ***7:00 Uhr*** *Großer Parkplatz Frankfurter Straße*
September ***Sonntag, 01.09.***	***Weinausgabe*** ***11:00 Uhr*** *Hof Familie Witzel*
Oktober	***Weinlese***
November	***Essen mit Produkten*** ***aus der Region*** *„Parzelle 21“*
Dezember ***Fr. 13. – So.*** ***15.12.***	***Weihnachtsmarkt***
Dezember ***Dienstag, 31.12.***	***Silvestertreffen „Parzelle 21“***
Bitte bei Anita Kröker anmelden: ***Tel. 06034-4199 oder mobil: 0152-08882030 oder*** ***E-Mail: a.e.kroeker@t-online.de***	

Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim - www.weinfreunde-bad-nauheim.de
Präsident: Bernd Witzel, Am Haingraben 3, 61231 Bad Nauheim, Tel. 06032-82717, mobil: 0151-14701505, Fax: 06032-970413
Bankverbindungen: Sparkasse Wetterau, Konto - Nr. 30 073 037, BLZ 51 850 079;
Volksbank Mittelhessen eG, BLZ 51 390 000, Konto - Nr. 47 645 409
Redaktion: Helga Ott, helgaott@freenet.de, Tel. 06032-867718 oder 0171-8 246 921
Nachdruck nur mit Quellenangabe "Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Bad Nauheim" gestattet, wenn sonst keine Autorenrechte vorliegen. Beiträge, die mit dem Namen des Verfassers oder seinen Initialen gezeichnet sind, stellen die Meinung des Autors, aber nicht unbedingt die der Redaktion dar. Einsendung von Beiträgen, soweit möglich, über E-Mail. Für die Mitglieder ist der Bezugspreis im Mitgliedsbeitrag enthalten.

Für unsere neuen Mitglieder und die „alten Hasen“ hier eine zusammenfassende Übersicht der Rebsorten mit Angaben zu Reife, Mostgewicht, Säure und Ertrag

Entnommen dem „Taschenbuch der Rebsorten“ von Hillebrand, Lot und Pfaff im Fachverlag FRAUND.

Hier eine Übersicht der Rebsorten mit Angaben zu Reife, Mostgewicht, Säure und Ertrag

Entnommen dem „Taschenbuch der Rebsorten“ von Hillebrand, Lot und Pfaff im Fachverlag FRAUND.

Weißweinsorten

Sorte	Reife	Mostgewicht	Säure	Ertrag
Rieslinggruppe: rassig, fruchtiger Wein mit deutlicher Säure				
Albalonga	mittelfrüh	mittel	mittel	mittel
Hölder	spät	mittel	mittel	mittel
Kerner	mittelspät	mittel	mittel	mittel
Mariensteiner	mittelspät	mittel	mittel	hoch
Osteiner	mittelspät	niedrig	mittel	mittel
Rieslaner	mittelspät	mittel	hoch	mittel
Riesling	spät	niedrig	hoch	mittel
Faberrebe	früh-mittel	mittel	mittel	hoch
Silvanergruppe: neutraler Wein ohne deutliches Bukett				
Elbling	früh	niedrig	niedrig	hoch
Nobling	mittelfrüh	mittel	mittel	mittel
Reichensteiner	mittelfrüh	mittel	mittel	hoch
Silvaner	mittelspät	niedrig	mittel	mittel
Müller-Thurgau-Gruppe: leichter blumiger Wein mit dezentem Bukett				
Bacchus	mittelfrüh	mittel	mittel	hoch
Gutedel	mittelfrüh	niedrig-	niedrig	hoch
Findling	sehr früh	mittel	mittel	mittel
Müller-Thurgau	früh	niedrig	mittel	hoch
Regner	früh	mittel	niedrig	mittel
Burgundergruppe: Wein gehaltvoll, ausdrucksstark und dezent im Aroma				
Auxerrois	mittelspät	mittel	mittel-hoch	niedrig
Chardonnay	früh-mittel	mittel	mittel-hoch	mittel
Grauer Burgunder	mittelspät	mittel	mittel	mittel
Weißer Burgunder	mittelspät	mittel	mittel-hoch	mittel
Traminergruppe: Wein mit feinem Bukett				
Bacchus	mittelfrüh	mittel	mittel	hoch
Muskateller	mittelspät	niedrig	hoch	niedrig
Muskat Ottonel	mittelfrüh	mittel	mittel	niedrig
Schönburger	mittelfrüh	mittel	mittel	mittel
Septimer	früh	mittel	niedrig	mittel
Traminer	mittelspät	mittel	mittel	niedrig
Würzer	früh	mittel	mittel	hoch
Bukettgruppe: Wein mit kräftigem, dickem Bukett				
Morio-Muskat	mittelfrüh	niedrig	mittel	hoch
Perle	mittelfrüh	mittel	niedrig	hoch
Siegerrebe	sehr früh	hoch	niedrig	niedrig
Scheurebe	mittelspät	mittel	hoch	mittel
Auslesegruppe: Wein dick, hochedel				
Huxelrebe	früh	mittel	mittel	mittel
Optima	früh	hoch	mittel	mittel
Ortega	sehr früh	hoch	mittel	mittel
Kanzler	früh	hoch	mittel	niedrig

Rotweinsorten

Sorte	Reife	Mostgewicht	Säure	Ertrag
Burgundertyp				
BI. Spätburgunder	mittel bis spät	mittel bis hoch	mittel	mittel bis hoch
Frühburgunder	früh	mittel bis hoch	mittel	niedrig
Schwarzriesling	früh bis mittel	mittel	mittel	mittel bis hoch
Samtrot	früh bis mittel	mittel bis hoch	mittel	mittel bis niedrig
Sulmer	mittel bis spät	mittel bis hoch	mittel	niedrig bis mittel
Dunkelfelder	früh	mittel	mittel	niedrig
Limberger	spät	mittel	mittel bis hoch	mittel
St. Laurent	früh bis mittel	mittel	mittel bis hoch	mittel bis gering
Dornfelder	früh bis mittel	mittel	niedrig bis mittel	hoch
Domina	mittel bis spät	mittel	hoch	hoch
Portugiesertyp				
Portugieser	früh	niedrig bis mittel	mittel hoch	sehr hoch
Trollinger	sehr spät	niedrig bis mittel	mittel bis hoch	sehr hoch
Helfensteiner	früh bis mittel	mittel bis hoch	mittel	niedrig
Rotberger	mittel bis spät	mittel	hoch	hoch
Heroldrebe	spät	mittel	mittel bis hoch	sehr hoch
Deckrotweine				
Deckrot	mittel bis spät	niedrig bis mittel	hoch	mittel
Dornfelder	früh bis mittel	mittel	niedrig bis mittel	hoch
Dunkelfelder	früh	mittel bis hoch	niedrig	niedrig